



# Avril 2021 - Menus Lunch box

## Sections maternelle et primaire Commune de Molenbeek-Saint-Jean

LUNDI 26/4		MARDI 27/4		MERCREDI 28/4		JEUDI 29/4		VENDREDI 30/4			
Potage <b>champignon</b> <b>Salade Hawaï</b>  <b>Avec viande</b> Pâtes <sup>1(m),3,5</sup> , poulet, tomate, concombre, ananas, maïs, mayonnaise <sup>3,7,10</sup>  <b>Sans viande</b> Pâtes <sup>1(m),3,5</sup> , fêta <sup>7</sup> , tomate, concombre, ananas, maïs, mayonnaise <sup>3,7,10</sup>		Potage <b>épinard</b> <b>Sandwich composé</b>  <b>Avec viande</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de filet de dinde, céleri rémoulade <sup>9,10,12</sup> - Bâtonnets de carotte et bâtonnet d'emmental <sup>7</sup>  <b>Sans viande</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de fromage frais <sup>7</sup> et de céleri rémoulade <sup>9,10,12</sup> - Bâtonnets de carotte et bâtonnet d'emmental <sup>7</sup>		Potage <b>tomate</b> <b>Club</b>   <b>Avec viande de porc</b> - Un sandwich <sup>1(m),3,7</sup> composé de jambon <sup>7</sup> , gouda <sup>7</sup> , salade mixte et mayonnaise <sup>3,10</sup> - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage aux fines herbes <sup>7</sup> - Chou-fleur et sauce individuelle <sup>3,10</sup>  <b>Sans viande de porc</b> - Un sandwich <sup>1(m),3,7</sup> composé de filet de poulet, gouda <sup>7</sup> , salade mixte et mayonnaise <sup>3,10</sup> - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage fines herbes <sup>7</sup> - Chou-fleur et sauce individuelle <sup>3,10</sup>  <b>Sans viande</b> - Un sandwich <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage Chimay <sup>7</sup> et sirop de Liège - Un sandwich mou <sup>1(m),3,7</sup> composé de fromage fines herbes <sup>7</sup> - Chou-fleur et sauce individuelle <sup>3,10</sup>		Potage <b>Parmentier</b> <b>Salade « pêche au thon »</b>  Riz au cumins, petits pois, maïs, poivron, thon émiétté <sup>4</sup> , mayonnaise <sup>3,10</sup> et pêches coupées		Potage <b>céleri-rave</b> <b>Taboulé</b>  <b>Avec viande</b> Semoule de blé <sup>1(m)</sup> , lardinettes de dinde <sup>9</sup> , petits pois, carotte, maïs, raisins secs  <b>Sans viande</b> Semoule de blé <sup>1(m)</sup> , pois chiches, petits pois, carotte, maïs, raisins secs		Potage <b>carotte-ciboulettes</b> <b>Sandwichs garnis</b>   <b>Avec viande de porc</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de pâte crème <sup>7</sup> - Une tranche de pain de mie <sup>1(m)</sup> en triangle beurrée <sup>7</sup> - Deux fromages individuels : Leerdammer <sup>7</sup> , babybel <sup>7</sup> et bâtonnets de carotte  <b>Sans viande de porc</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de salade de poulet <sup>3,6,9,10</sup> , et salade iceberg - Une tranche de pain de mie <sup>1(m)</sup> en triangle beurrée <sup>7</sup> - Deux fromages individuels : Leerdammer <sup>7</sup> , babybel <sup>7</sup> et bâtonnets de carotte  <b>Sans viande</b> - Un sandwich burger <sup>1(m),11</sup> composé de fromage frais <sup>7</sup> , et salade iceberg - Une tranche de pain de mie <sup>1(m)</sup> en triangle beurrée <sup>7</sup> - Deux fromages individuels : Leerdammer <sup>7</sup> , babybel <sup>7</sup> et bâtonnets de carotte	
Produit laitier <sup>7</sup>		Fruit		Produit laitier <sup>7</sup>		Fruit		Fruit			
								Congé			

Les lunch box sont prestés jusqu'à nouvel ordre des autorités publiques permettant la reprise des repas chauds.

### Information sur les allergènes

1 (\*m,n,o,p,q,r) Gluten (voir légende ci-dessous) / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait et produits à base de lactose / 8 (\*a,b,c,d,e,f,g,h,i) Fruits à coque (voir légende ci-dessous) / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Fruits à coque (8)	Céréales contenant du gluten (1)
a Amandes	m Blé
b Noisettes	n Seigle
c Noix	o Orge
d Noix de cajou	p Epeautre
e Noix de pécan	q Kamut
f Noix du Brésil	r Avoine
g Pistaches	
h Noix de macadamia	
i Noix du Queensland	

Conformément à l'arrêté royal du 17 juillet 2014, nous vous informons de la présence de certains allergènes dans les plats que nous proposons.  
 Pour plus d'informations vous pouvez contacter notre diététicienne par courriel à l'adresse suivante [info-diet@restobru.be](mailto:info-diet@restobru.be) ou par téléphone au 02/545.13.87.  
 Etant donné la grande variété d'ingrédients que nous utilisons en cuisine, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contaminations croisée en matière d'allergènes.  
 Des modifications peuvent intervenir dans les menus proposés.  
 Nous restons attentifs à vos remarques et suggestions.